

Keksici sa ovsenim pahuljicama i suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** šoljebrašna
- **1,5** kesicapraška za pecivo
- **1** šoljakristal šecera
- **4**jajeta
- **200** gputera ili margarina
- **300** govsenih pahuljica
- **100** glešnika
- **100** gbrusnica
- **100** gsuvog grož?a

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo i kristal šecer. U tu smesu dodati rastopljeni puter i jaja. Sve dobro umešati varjacom. Zatim dodati i ostale sastojke - ovsene pahuljice, lešnik (izdrobljeni), brusnice i suvo grož?e. Vaditi kašikom smesu na pleh obložen masnim papirom.

Peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet

Od ove smese dobije se ve?a koli?ina keksi?a, oko 50 komada (ja sam morala u tri ture da ih pe?em). Vrlo su ukusni i nimalo suvi, ?ak i danima posle :)